









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 13.04.26 	Tagessuppe Paniertes Schweineschnitzel Zitrone Süsskartoffelfrites sautierte Zucchini A/F/G/I/M	Tagessuppe Panierte Aubergine Zitrone Süsskartoffelfrites sautierte Zucchini A/F/G/I/M	Tagessuppe Toast Hawaii Käse/Schinken/Ananas A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Lasagne A/G/F/I/M
Dienstag 14.04.26 	Cremesuppe Mildes Pouletthaicurry mit Kräutern luftiger Basmatireis gedünstete Kefen A/G/F/I/M	Cremesuppe Vegieschnetztes luftiger Basmatireis gedünstete Kefen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Schinkengipfel aus dem Ofen Russischersalat mit Ei A/G/I/M	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G 3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) 5. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 15.04.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Hörnli Rindgehacktes Apfelmus A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Hörnli Napoli (Tomatensauce) Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 16.04.26 	Cremesuppe Rindsvoressen TexMex (Bohnen) Polenta mit Kräutern glasierte Karotten A/G/I/H/M	Cremesuppe Paniertes Sellerie mit Jus Polenta mit Kräutern glasierte Karotten A/G/I/H/M	Cremesuppe Rhabarber-Wähe Garniert A/C/G/I	
Freitag 17.04.26 	Tagessuppe Sautiertes Doradenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln mit Peterli Rahmspinat mit Knoblauch A/D/G/I/M	Tagessuppe Gemüseragout Salzkartoffeln mit Peterli Rahmspinat mit Knoblauch A/G/I/M/	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert Silserli A/C/G/I	
Samstag 18.04.26 	Tagessuppe Trutenragout mit Paprikasauce Weissweinsrisotto gedämpfter Romanesco A/D/F/G/I/J	Tagessuppe Dinkelgeschnetztes Weissweinsrisotto gedämpfter Romanesco A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 19.04.26 	Fleischbouillon mit Einlage Hackbraten mit Morchelsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Vegicervelat mit Morchelsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Birchermüesli Sonnhalde Frische Früchte Brot A/F/G/M	

Benötigen Sie Auskünfte über Allergene? Fragen Sie uns – wir geben gerne Auskunft

Wir bevorzugen Schweizer-Fleisch ansonsten ist es deklariert nach Herkunftsland

Legende Allergene: A= Gluten/B=Krebstiere/C=Hühnerei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite